



Version: 19.08.25

Broyage

Farine 100 % blé complet issue de grains grossièrement concassés. Idéale pour des pains rustiques au goût authentique, à mie compacte avec morceaux. Recette clean-label (sans améliorants), naturellement riche en protéines, fibres, vitamines et minéraux.

FARINE

Ingrédients:	Blé broyé
Intégralité	100 %
Taux de cendres:	680
Absorption:	-
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé)

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	299
Energy kJ:	1267
Matières grasses:	1,8 g
Hydrates de carbone:	58,3 g
Fibres alimentaires:	12,2 g
Protéines (Nx6,25):	12,3 g

Mie:	Compact avec des morceaux
Couleur:	Gris très foncé

EMBALLAGE

25 kg ou vrac

REMARQUES

Le Broyage doit être trempé avant utilisation.

Ingrédients principaux

Broyage:	10 kg
Gluten de froment:	800 g - 1 kg
Eau*:	± 7,5 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g

Pétrissage

Spirale:	1° vitesse	9'
	2° vitesse	6'

Diosna:	1° vitesse	15'
	2° vitesse	15'

Batteur - Mélangeur:	1° vitesse	15'
	2° vitesse	15'

Pétrin rapide:	3'30"
----------------	-------

Température de la pâte

26 °C - 28 °C



RECETTE

Temps de repos et de lavage

Pointage:	1) 15' 2) 15'
Repos:	15'
Apprêt:	45' - 60'
Température de lavage:	32 °C - 34 °C
Humidité relative:	75 % - 85 %

Cuisson

Température de cuisson:	220 °C
Temps de cuisson:	45'

Remarques

La quantité de gluten peut être adaptée en fonction du volume et de la structure souhaitée.
L'ajout de 2% d'une émulsion grasse exerce un effet positif sur la souplesse et la structure.
Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

